

<<最適合初學者的第一次做點心>>

图书基本信息

书名：<<最適合初學者的第一次做點心>>

13位ISBN编号：9789866326110

10位ISBN编号：986632611X

出版时间：2009-11

出版时间：楓書坊文化出版社

作者：檢見崎聰美 著
曹茹蘋 译

页数：81

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<最適合初學者的第一次做點心>>

內容概要

從頭開始細心製作的 第一次做糕點 真的可以成功做出喜歡的超人氣甜點喔！
給喜愛甜點的各位 小而樸實的甜點，雖然簡單，卻蘊含著驚人的美味。
即使是初學者，只要看了這本食譜，也能成功地做出各式甜點。

讓我們一起為了自己與家人，為了朋友與心愛的他，滿懷心意地動手下廚吧。

Q製作蛋白霜時，何謂「打到出現稜角」？

A像小狗尾巴一樣豎起來的狀態。

所謂蛋白霜，是打發起泡過的蛋白。

只要用發泡器打發起泡、使其飽含空氣，蛋白就會變得像乳霜一般。

也就是即使將碗倒置也不會掉落，舀起後不會散落的硬度 = 像稜角一樣豎起來的狀態。

這個泡泡的力量可以使蛋糕蓬鬆，所以務必要確實打發起泡。

本書是使用於戚風蛋糕等中。

Q為什麼要隔水加熱？

A為了讓蛋順利打發起泡。

這項技巧是使用在製作海綿蛋糕、蛋糕捲這類需要使其充滿氣泡，且蓬鬆度高的蛋糕時。
由於像這次用全蛋來做會很難充分起泡，因此要以隔水加熱來幫助起泡。

作法是在平底鍋中倒入一半40度的水，鋪上布巾後開小火。

然後連碗一起放上去，一邊慢慢拉高溫度、一邊打發起泡。

加熱可以讓蛋充分打發，即使混入其他材料，氣泡也不容易破掉。

Q為什麼要以切割方式來攪拌？

A為了做出蓬鬆的成品。

這是只要在麵糊裡加入粉，就一定要遵守的糕點製作守則。

因為揉粉會產生麩質，以致成品變得堅硬。

為了不讓這種情形發生，必須用刮刀以切割的方式來攪拌粉。

如果是使用發泡器則不要來回不停地攪動，而要從底部撈起麵糊，使其往下掉落地攪拌。
等到看不見粉即可停止。

Strawberry Sponge Cake 草莓海綿蛋糕 果然是人氣最高、最引人注目的蛋糕。
酸酸甜甜的草莓和鮮奶油、海綿蛋糕實在是絕配。

Cocoa Sponge Cake 可可海綿蛋糕 喜愛巧克力的人無法抵抗的風味。
鮮奶油可以擠成自己喜歡的形狀，也可以直接鬆鬆軟軟地擺在上面喔。

Yukari Sponge Cake 紫蘇海綿蛋糕 適度的酸味和鹹味在甜味之中閃閃發光。
蛋糕竟會與日式素材的紫蘇如此搭調.....

<<最適合初學者的第一次做點心>>

作者簡介

檢見崎聰美 料理研究家。
專門介紹所有人都能輕鬆製作的美味家庭料理，範圍廣括日式?西式?中式?民族風，是一位擁有豐富創意的超人氣料理研究家。
這次，則是只以最近成為話題的甜點為主題，仔細介紹了各種食譜作法。
只要照著步驟進行，就絕對不會失敗。
請各位一定要動手試試看。
有『用冷凍派皮做出美味甜點&菜餚』（主婦和生活社）等多本著作。

<<最適合初學者的第一次做點心>>

編輯推薦

本書特色 從頭開始細心製作的 第一次做糕點 真的可以成功做出喜歡的超人氣甜點喔！
給喜愛甜點的各位 小而樸實的甜點，雖然簡單，卻蘊含著驚人的美味。
即使是初學者，只要看了這本食譜，也能成功地做出各式甜點。
讓我們一起為了自己與家人，為了朋友與心愛的他，滿懷心意地動手下廚吧。

<<最適合初學者的第一次做點心>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>